

CARTE BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso - Americano 3€
Cappuccino - Latte 5€
Chocolat Chaud 5€

THÉS - Kusmi Tea

Thés vert, menthe, jasmin, noir, agrumes, ceylan, rooibos, camomille, verveine 4,5€

EAU - Castalie (75cl)

Une eau microfiltrée et gazéifiée sur place qui supprime emballages inutiles et transports polluants, la planète vous dira merci !

Bouteille eau plate / eau gazeuse 2€

BOISSONS FRAICHES (25cl-33cl)

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 4€
Limonade Lorina 4€
Schweppes Agrumes 4€
Perrier 4€

JUS DE FRUITS - L'Arbre à Jus (25cl)

Poire - Tomate - Abricot - Orange - Pomme 4,5€



CIDRE - Fils de Pomme (33cl)

Le Sauvage - Brut 6€

BIERE PRESSION

Heineken 25cl 50cl 4,5€ 8€

BIERES - Bouteilles (33cl)

Brasserie La Parisienne - Le Titi Parisien IPA 
Brasserie La Parisienne - Amber Ale Rousse 
Brasserie Gallia - Weissbier Blanche
Brasserie BAPBAP - Originale Blonde Pale Ale 6€

SELECTION DE VINS

Au verre Bouteille 75cl

ROUGE

Touraine - Cabernet Franc - AOC 5,5€ -
Bordeaux Supérieur - Château La Rose Videau  6€ -

BLANC

Chardonnay - Le Bois des Songes  5€ -

ROSÉ

San Pieru - Ile de Beauté - IGP 5,5€ 28€
Côtes de Provence - Château Cavalier  6€ 30€

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate - Réserve exclusive Brut 12€ 60€

DIGESTIFS / APERITIFS (4cl)

Whisky Lagavulin - 16 ans d'âge 12€
Whisky Makers Mark 10€
Vodka Grey Goose 10€
Rhum Diplomatico 12€
Rhum Havana Club 3 ans 10€
Tequila Sauza blanca 10€
Gin Tanqueray 12€
Gin Beefeater 10€
Martini 6€
Pastis Henri Bardouin 5€
Cognac Rémy Martin 12€
Calvados du Père François 12€
Get 27 7€
Lillet blanc 8€

COCKTAILS

MOSCOW MULE	12€
Vodka Ketel One - Ginger Beer - Citron vert	
CAIPIRINHA	12€
Cachaça Janeiro - Citron vert - Cassonade	
SPRITZ	10€
Aperol - Prosecco - Eau gazeuse - Orange	
GIN TONIC	12€
Gin Beefeater - Tonic water - Baies de genièvre - Concombre	
NEGRONI	12€
Gin Beefeater - Campari - Vermouth - Orange	
HUGO	10€
Liqueur Saint-Germain - Prosecco - Eau gazeuse - Menthe	

HEURES JOYEUSES

16h - 19h30

Cocktails	8€
Bières (50cl)	6€
Verre de vins	4€
Jus de fruits	3,5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Les prix affichés sont nets, taxes et service compris.



sans gluten -  certifié agriculture biologique

LES FORMULES


Entrée + plat ou plat + dessert
22€

Entrée + plat + dessert
26€

LES ENTRÉES

Muffin à l'échalotte <i>Chutney de betterave rouge – fromage frais</i>	8€
Velouté de chou vert  <i>Tombée de chou – noisettes</i>	8€
Panais rôti <i>Noix de coco torréfiée – vinaigrette acidulée</i>	8€

LES PLATS

Quasi de veau grillé  <i>Condiment pimenté – mousseline de cèleri</i>	17€
Filet de bar snacké  <i>Jus au cresson – pommes de terre Anna</i>	17€
Tajine de butternut <i>Couscous – raisins</i>	17€

LES DESSERTS

Baba au rhum <i>Sirop aux épices – chantilly</i>	7€
Cheesecake au coing <i>Spéculoos – groseilles</i>	7€
Mousse au chocolat <i>Granola – zestes d'orange confits</i>	7€
Café mignardise	5€



Tous nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits frais.



Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h.

Les prix affichés sont en euros, nets, taxes et service compris.

Sans gluten 